

PAN DE ARROZ

INGREDIENTES:

- 500 gramos de harina de arroz hacendado (la de Mercadona)
- 1 cucharadita de las de postre de sal
- 25 gramos de levadura fresca de Mercadona, (1 cubito)
- 800 mililitros de agua tibia a unos 30 o 40° C no puede estar muy caliente porque matamos la levadura y no hará su función
- 1 cucharada sopera de aceite de girasol prensado en frío o de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de las de postre de azúcar

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en un cuenco la harina y la sal y removemos un poco
2. En otro cuenco ponemos el agua tibia y el azúcar
3. Cogemos el cubito de levadura con la mano y lo vamos disolviendo masajeándolo con la mano en el agua tibia hasta que se haya disuelto completamente
4. Añadimos la cucharada de aceite y lo vertemos sobre la harina
5. Removemos bien con una cuchara hasta que no queden grumos
6. Tapamos el cuenco con film transparente y dejamos reposar 1 hora, (si hace frío podemos calentar el horno a 50° C y apagarlo cuando llegue a esta temperatura para dejar reposar el cuenco con la masa en el horno y que la levadura trabaje mejor)
7. Una vez transcurrido el tiempo volvemos a remover la masa con una cuchara para desgasarla
8. Precalentamos el horno a 250° C
9. Cogemos unos moldes para horno y los engrasamos con un poco de aceite o bien les ponemos papel de horno
10. Ponemos la masa en los moldes hasta que alcance la altura de un dedo unos 2 centímetros
11. Metemos al horno, bajamos la temperatura a 210° C y
12. Horneamos a 210° C durante 45 minutos posición arriba abajo y aire
Si el horno no es de aire hornear A 220° C durante 45 minutos posición arriba abajo
13. Sacar del horno, desmoldar sobre una rejilla para que se enfríen

ESTA RECETA ESTÁ BASADA EN LA RECETA DE MARIBEL ORTELLS BADENES QUE APARECE EN EL SIGUIENTE VIDEO DE YOUTUBE EN EL PODEIS VER COMO HACERLA

<https://www.youtube.com/watch?v=WZWoGs8bcs0>